

## 2021 Lemberger blanc de noir trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	Die gesunden reifen Trauben werden über eine schonende Ganztraubenpressung gekeltert. Anschließend kontrollierte alkoholische Gärung und 5 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>In hellem durchscheinendem Kupfer präsentiert sich dieser Lemberger blanc de noir und zeigt eine mittlere Viskosität.</p> <p>Der Auftakt ist fruchtig – verspielt mit Anklängen von Himbeere, Granatapfel und Zitrus. Das Mundgefühl ist cremig und wird von den roten Fruchtkomponenten dominiert. Die Fruchtigkeit wird von Würze und einer guten Säurestruktur unterstützt. Sogar schon auf Gutsweinniveau weisen Nuancen von Kreide auf Mineralität hin. Durch einen eher schlanken Körper ist dieser blanc de noir angenehm cremig - leicht und mündet im Nachhall in rosa Grapefruitnoten.</p> <p>Perfekter Terrassenwein!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2022</p>
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Speisenempfehlung	Lachs in Sahnesauce, Nudeln in Tomaten-Spinat-Sugo, Bratkartoffeln
Alkohol	12,0 % vol
Restzucker	3,2 g/l
Säure	5,9 g/l
Optimale Trinkreife	2022 - 2025